

## DE VERSCHHEID VAN DE ZEEVISCH.

---

Door L. PIROOTE,  
bestuurder der Vischmijn van Gent.

---

Lang heb ik gearzeld in een bijna zuiver wetenschappelijke afdeeling het woord te nemen en toch, met eene jarenlange ondervinding als bestuurder van de Stedelijke Vischmarkt van Gent, kan ik niet nalaten een en ander voor te brengen over dit zoo actueel vraagstuk :

### « De verschheid van de zeevisch ».

Veel is er over deze kwestie gesproken en veel wordt er nog over geredetwist. Ten huidigen dage bijzonderlijk dat, in opdracht van het Ministerie van Volksgezondheid, de groote centra van ons land een heftigen strijd hebben aangebonden tegen de vervalsching en het bederf van de levensmiddelen.

Hier dus handelen wij over de zeevisch en in 't bijzonder over de kenteekenen van verschheid van zeevisch. Meesterlijk werd dit beschreven door Dr. A. Vander Laan in zijn werk : « Vischkennis en Vischkeuring ».

### Hoe de verschheid van zeevisch vaststellen ?

Men lette bijzonderlijk op wat volgt :

- 1° De reuk van versche zeevisch is frisch.
- 2° Zijne kleur geeft ons warme en levendige tinten, welke zeer dikwijls veranderen vooraleer het bederf intreedt.
- 3° De vinnen van versche visch zijn ongeschonden, vochtig en slijmachtig.
- 4° De versche visch is stevig en veerkrachtig. Een vingerindruk verdwijnt spoedig, met uitzondering nochtans in enkele gevallen als daar zijn : de Mooie Meid.  
Deze proef kan men niet toepassen op gesneden visch zooals : mooten kabeljauw, koolvisch, groote schelvisch e. z. m. — ook niet op gepelde visch als rog bijv.
- 5° De oogen van versche visch zijn helder, blinkend en levendig; niet ingezonken of troebel.
- 6° De kleur der kieuwen is helder rood. Het gebeurt wel meer dat zulks kunstmatig wordt gedaan door het verven der kieuwen met bloed.

- 7<sup>o</sup> Op zeer verse visch ligt nog het slijmachtig vocht dat pas verdwijnt nadat de visch enkele dagen in het ijs werd bewaard.
- 8<sup>o</sup> In de meeste gevallen zitten de schubben goed vast.
- 9<sup>o</sup> De buik van niet geruimde visch is rond. In algemeenen regel is men nochtans best met geruimden visch.
- 10<sup>o</sup> De buik is ongeschonden en zonder vlekken.
- 11<sup>o</sup> Verse visch is stijf en quasi onbuigzaam.

Al deze kenmerken van verschheid zullen door een knap vischhandelaar, steunend op lange practische ervaring, bij eerste zicht en als 't ware instinctmatig worden vastgesteld.

Anders is het nochtans gesteld met het groote publiek. Hier beperken de kenmerken zich tot de voornaamste en dan nog niet altijd, onder dezen hierboven opgesomd als : de reuk, de kleur van de kieuwen, het uitzicht en de slijmachtigheid.

Edoch is dit nog onvoldoende gekend. De grootste steun, de grootste zekerheid, kortom het vertrouwen, kan slechts worden verkregen door een degelijk ingerichte vischkeurdienst. Een keurdienst die aan ieder vischkooper de waarborg biedt, dat de gekochte waar normaal bruikbaar is als menschenvoedsel.

Op dit oogenblik nog bestaat er onder het mijnpersoneel in de verschillende steden van België, groot meeningsverschil bij de vischkeuring en inzonderheid in de klasseering van de visch.

Te Gent wordt de visch gerangschikt in eerste en tweede hoedanigheid of bedorven. Te Antwerpen in eerste, tweede en derde hoedanigheid of bedorven. Nog andere gevallen zijn mijn bekend en hieruit valt te besluiten dat er onder oogpunt van vischkeuring, nog geen enkele vastgelegde methode bestaat en er dienaangaande nog veel te doen is.

De vischkeuring te Gent geschiedt door drie officieële keurders, gewoonlijk oude vischhandelaars en slechts benoemd na een schriftelijk en streng practisch examen. Zooals hooger gezegd wordt hier de visch gerangschikt in eerste en tweede klas, ofwel als bedorven verbeurd verklaard. Voor wat de eerste klas betreft, geeft deze keuring weinig of geene aanleiding tot moeilijkheden.

De visch welke al de voornoemde kenteekens van verschheid bezit wordt als van eerste hoedanigheid gerangschikt.

Vele moeilijkheden levert de keuring op voor visch van tweede hoedanigheid, bijzonderlijk wanneer de visch in zulk

stadium is gekomen dat hij op het oogenblik der keuring nog bruikbaar is, maar het gansch zeker niet meer zal zijn binnen de 24 uur. Het is onmogelijk deze visch na den verkoop te volgen.

Dikwijls rijzen geschillen op tusschen keurders en verkoopers. Alsdan wordt de tegenkeuring, voorzien in het Stedelijk reglement van de Vischmarkt, toegepast. In de meeste gevallen geeft deze tegenkeuring niet den gewenschten uitslag om meer dan een reden.

Dagelijksche moeilijkheden bij de vischkeuring hebben ons genoodzaakt naar nieuwe methoden uit te zien, welke in deze kiesche taak zouden verhelpen. Gansch natuurlijk belandde ik met deze gedachte in het Stedelijk Laboratorium. De heer Bestuurder Baetslé vond mijn initiatief belangwekkend en na de zaak te hebben ingestudeerd vestigde hij zijne keus op de chemische kleurmethode. Deze methode bestaat uit het volgende : Een stukje visch, ontdaan van het bloed, wordt gedurende een tiental minuten geweek in gedistilleerd water. Een deeltje van het aldus bekomen vocht wordt in een kroesje gegooid en gemengd met een aantal druppels reactief. Dit mengsel bekomt dan een kleur welke vergeleken wordt met een kleurenschaal, wat toelaat de reactie vast te stellen.

Anderzijds en op aanraden van den heer Bestuurder Baetslé stelde ik mij in betrekking met den heer Professor Vande Velde, die mij zeer welwillend beloofde ter zijde te staan te meer, dat hij door het beheer van Zeewezen was aangezocht geworden een methode in te studeeren, welke de vischkeuring op wetenschappelijke wijze zou mogelijk maken.

De heer professor stelde juist een bacteriologische methode op punt welke de toepassing is van de Skartechniek. Derwijze kan men in korten tijd het aantal bacteriën opzoeken, die zich in den visch ontwikkeld hebben.

Daar deze ontwikkeling de gewone waarneembare verschijnselen voorafgaat, zooals het ontstaan van ammoniak en aminozuren, zoo laat die methode toe, nauwkeurig de werkelijke graad van verschheid vast te stellen.

Op de volgende manier wordt te werk gegaan :

2 gram vischvleesch wordt aseptisch van buik en rug genomen en met 20 cm<sup>3</sup> steriele melk innig gemengd. Deze bewerking geschiedt door middel van een schudtoestel. Het bekomen mengsel wordt in een buisje van 5 cm<sup>3</sup> gegoten en gemengd met methyleenblauw. Met een glazen staafje wordt

een kleine hoeveelheid van dit mengsel uitgespreid op een bepaalde oppervlakte van een voorwerp-glas, gedroogd en aldus onder het immersie objectief van het microscop gebracht. Men onderzoekt 10 verschillende velden. Het gemiddeld aantal bacteriën per veld laat toe de verschheid van de visch vast te stellen. De uitslagen van de verschillende proefnemingen voor oog mag men aannemen dat :

tot 1 bacterie, gevonden per veld, visch van eerste hoedanigheid is,

van 1 tot 3 1/2 bacteriën per veld, visch van tweede hoedanigheid is,

boven de 3 1/2 bacteriën moet de visch als ongeschikt tot verbruik, onder oogpunt van menschenvoedsel, aanzien worden.

Aangemoedigd door de eerste uitslagen, bekomen door de chemische methode, waarvan de uitgave slechts enkele franken vergde, stelde ik aan mijn bestuur voor, in de Stedelijke Vischmarkt, een klein laboratorium in te richten, noodzakelijk om de vischkeuring met de microscopische methode in toepassing te kunnen brengen. Mijn bestuur deelde volkomen mijne zienswijze en daar vinden wij het ontstaan van een laboratorium in de Gentsche Vischmarkt.

Deze instelling zal dubbel nuttig zijn in verband met de moeilijkheden welke, alles laat het voorzien, zich in de toekomst zullen voordoen. Inderdaad wordt de visch tegenwoordig veelal bewaard in koelkamers. De ondervinding heeft geleerd dat de visch dergelijk bewaringsprocédé moeilijk verdraagt.

Ik herinner mij de destijds in koelwagens aangevoerde visch van Duitschland.

Oogenshijnlijk werd deze visch zeer versch uit de koelwagens gehaald, maar helaas, trad de bederving zoo snel in, dat het quasi onmogelijk was die visch nog verder als menschenvoedsel te verkoopen. De uitbreiding van het gebruik van koelkamers heeft dit gevaar merkkelijk vergroot.

Sedert een viertal maanden worden in hooger genoemd laboratorium proefnemingen gedaan en de uitslagen zijn waarlijk verassend. De beide methoden zijn van toepassing.

De kleurmethode laat toe aanschouwelijke uitslagen aan de belanghebbenden te toonen. De microscopische methode is kwantitatief en laat toe de hoedanigheid te bepalen door een cijfer wat beduidt, dat ieder eenheid overeenstemt met

10 millioen bacteriën per gram vischvleesch. Deze werkwijze wordt tegelijkertijd toegepast en laat toe :

1<sup>o</sup> de kleurmethode te controleeren.

2<sup>o</sup> bij betwistte gevallen de verkoop van de visch toe te staan of te verwijzen en de gegadigden in de mogelijkheid stellen, bij verbeurdverklaring van hunne waren, verder te zaak te laten onderzoeken.

In dit laatste geval zouden drie voorwerp-glaasjes van den te onderzoeken visch gemaakt worden.

Een glaasje zou door ons laboratorium onderzocht worden. Een zou onder verzegelden omslag neergelegd worden ter greffie van de rechtbank en een derde zou, insgelijks verzegeld, aan belanghebbende overhandigd worden. Derwijze zou deze laatste in de mogelijkheid gesteld zijn zijne zaak verder te doen onderzoeken en, gebeurlijk, zijne rechten kunnen laten gelden. Deze handelwijze zou er machtig toe bijdragen ons het vertrouwen van alle belanghebbenden te schenken.

De enkele maanden ondervinding hebben ons geleerd dat de vischhandelaars zich nederleggen bij de uitslagen van onze opzoekingen.

Als bijzonder resultaat mogen wij met veel vreugde vaststellen dat de visch in meer verschen toestand wordt aangeboden en dus verkocht in onze Stedelijke Vischmijn.

Ik besluit :

Er blijft nog veel te doen. Ik druk dus den wensch uit dat de Regeering eene Commissie zou samenstellen met opdracht het vraagstuk van de vischkeuring, in zijn geheel, in te studeeren en officieël te reglementeeren.

Ik ben overtuigd dat men aldus tot degelijke en gelukkige uitslagen zou komen wat alle betwistingen, in het vraagstuk nopens de vischkeuring, op een minimum zouden herleiden.

---